

Initiation aux techniques de préparations ou distributions culinaires

A la découverte du bio	Classe : 3ème	3è trimestre 2009-2010
------------------------	---------------	------------------------

NOM :

Prénom :

TITRE DE LA SÉANCE : Dressage du buffet

COMPETENCES DU SOCLE COMMUN :

pilier 6 :

- Participer en équipe à la réalisation d'une production, aider les autres.

<u>Évaluations :</u>	A	NA
- Communiquer, travailler en équipe		
- Accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe		
- Respect des autres		

ACTIVITE : Dresser le buffet, assurer la décoration de la table

ON DONNE :

- Fiche technique de préparation de la vaisselle
- Fiche technique de dressage du buffet
- Les éléments de décoration

COMPÉTENCE(S) ÉVALUÉE(S)	CRITÈRES D'ÉVALUATION On exige / On tolère	Bilan		
		A	ECA	NA
2-1 Analyser la situation	Identification et inventaire de la vaisselle pour réaliser le travail (une erreur tolérée). /4			
2-3 Ordonnancer les tâches	Formulation chronologique du dressage du buffet /3			
2-4 Organiser le poste de travail	Installation correcte de la vaisselle sur le chariot /2			
3-1 préparer et contrôler les denrées en vue d'une pesée	Sortie sans oubli de la vaisselle. Aucune erreur n'est tolérée /3			
3-2 conduire les opérations de fabricat.	Respect des consignes de la fiche technique /4			
3-7 contrôler la qualité du travail	Respect de la présentation demandée, autocontrôle visuel /4			

Observations : A : acquis ECA : en cours d'acquisition NA : non acquis